LYCÉE DES MÉTIERS CHARLES POINTET

SECTION HÔTELLERIE-RESTAURATION

Dynamique, notre section hôtelière, réalise bon nombre de projets pédagogiques depuis maintenant plusieurs années.

Nos réalisations majeures :

- Les projets caritatifs : Resto du Cœur, Les Copains Solid'Ère, Repas de 3000 personnes à l'Institut Saint-André de Cernay.
- Projets intergénérationnels : Service de EHPAD (Thann, Masevaux, Mulhouse, …).
- Echanges Franco-Allemands : Semaine Tandem avec l'Ecole Hôtelière de Tettnang.
- Service « Banquets » : Mariages, Repas des Aînés de la ville de Thann, Cocktail dînatoire, Soirée à thèmes, Dîner de Gala (Soirée des Chefs).
- Service « Traiteur » : Production et vente de produits (foie Gras, confitures, jus de pomme, meringues, bredalas, plats cuisinés, …).

Production, livraison et service du Repas des Aînés de Thann (300 couverts).

Soirée à thème : Casino

Semaine Tandem à Tettnang.

Service Banquet : Production et livraison d'un mariage de 200 couverts.

Accueil d'une crèche pour un repas « Petits Gastronomes ».

Diverses productions « 100% artisanal » : Confitures, jus de pomme, bredalas, meringues.

Service Banquet : Production et livraison d'un cocktail dînatoire de 300 personnes.
(Anniversaire de l'association « Les petits Chanteurs de Thann).

Ces projets donnent du sens à la formation de nos apprenants et les impliquent dans des projets réalistes. En finalité, nos élèves s'autofinancent leur voyage scolaire :

- Visite de Rungis + Grands Hôtels Parisiens.
- Visite de Nice + Palace à Monaco.
- Visite de cave à vins.
- Visite de grands restaurants.
- Visites et dîners gastronomiques dans des restaurants étoilés.

Visite du Plaza Athénée à Paris (Alain Ducasse - 3 Michelin)*

Visite de l'Auberge Saint-Laurent à Sierentz & Démonstrations culinaires du Chef Laurent Arbeit (1 Michelin)*

Visite de Nice et du restaurant « Louis XV » à Monaco (Alain Ducasse - 3 Michelin)*